

<http://www.centralberlin.de/blog/vom-kochklops-zum-wurzfleisch-die-kulinarische-tradition-der-ddr/?lang=de>

Vom Kochklops zum Würzfleisch – die kulinarische Tradition der DDR

Posted on [29. Mai 2015](#)

Die Mauer steht zwar schon lange nicht mehr – doch der Duft typischer DDR-Gerichte schwebt immer noch in vielen Berliner Küchen. Die meisten dieser Köstlichkeiten sind auch heute noch feste Bestandteile der Speisepläne vieler Berliner. In 40 Jahren DDR hat sich trotz regionaler Unterschiede und Vorlieben eine eigene DDR-Küche entwickelt, die einige Besonderheiten aufweist. Bereitet man zum Beispiel heute ein Jägerschnitzel á la DDR zu, sucht man die sonst obligatorischen Pilze vergeblich. Auch die Bezeichnungen sind häufig andere als in den alten Bundesländern. So heißt das Hähnchen vom Grill nebenan in einigen Gebieten der neuen Bundesländer heute Broiler.



Quelle: zettberlin / photocase.de

DDR-Küche: Kulinarisches mit Geschichte

Die Besonderheiten in der Küche der DDR sind größtenteils historisch bedingt. Nach dem Zweiten Weltkrieg kamen durch Flucht und Vertreibung Millionen Deutsche aus den ehemaligen preußischen Provinzen wie Schlesien und Ostpreußen sowie aus den Gebieten des heutigen Tschechien in die Region, die später zur DDR wurde. Diese Einwanderer brachten ihr regionales Rezepten und Essgewohnheiten mit. So kam es zu Kreationen, die später fast ausschließlich in den Haushalten der DDR gekocht wurden.

und die über die Wiedervereinigung hinaus ihren festen Platz in der heutigen deutschen Küche behielten.



Quelle: kallejipp / photocase.de

Bei den Gerichten der DDR-Küche spielten traditionelle und regionale Zutaten eine wichtige Rolle. Zu Speisen mit Schwein, Rind und Geflügel wurde überwiegend Kartoffelgerichte und Reis gereicht. Gerichte wie Kochklopse und Ragout fin dürfte jeder ehemalige Ostberliner aus seiner Kindergarten- oder Schulzeit kennen und lieben. Als Nachspeise gab es in vielen Küchen den typischen Schwedenbecher, ein Eisbecher mit Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne. Er findet sich auch heute noch auf den Speisekarten vieler Restaurants.



Quelle: time. / photocase.de

Bei der Verbreitung vieler dieser Gerichte zu DDR-Zeiten spielten Kantinen, Kindergärten und Schulen eine wichtige Rolle. Daneben gab es einige beliebte Kochsendungen im Fernsehen, in denen typische Kreationen dieser Zeit zubereitet wurden. Am bekanntesten war dabei wohl die Sendung „Der Fernsehkoch empfiehlt“ mit Kurt Drummer.

Seit 30 Jahren ein Bestseller – das Buch „Kochen“

Wenn es um die Verbreitung von Rezepten zu DDR-Zeiten ging, spielten auch Kochbücher eine große Rolle. [Kochbuch „Kochen“ bei amazon.de bestellen](#)

Mehr als 1,7 Millionen Exemplare wurden davon bislang verkauft. Und auch wenn es in den Buchhandlungen heute von Kochbüchern nur so wimmelt – viele Bürger der neuen Bundesländer haben auch nach dem Mauerfall mit diesem Buch kochen gelernt. Noch heute geben viele Großmütter das Kochbuch an ihre Enkelkinder weiter.



Quelle: ondrasch / photocase.de

DDR-Restaurants – Geschichte zum Genießen

Wer die kulinarische Vielfalt der DDR damals nicht live erlebt hat oder wer in Erinnerungen schwelgen möchte, hat in Berlin in vielen Restaurants die Gelegenheit dazu. In den vergangenen Jahren haben sich in der Hauptstadt viele Gaststätten niedergelassen, die DDR-Küche am Leben erhalten wollen. Zum Beispiel das Restaurant Domklaus direkt neben dem DDR-Museum in der Karl-Liebknecht-Str. 1. Das Küchenteam serviert Broiler mit Sättigungsbeilage, Jägerschnitzel auf pikanter Tomatensoße oder Steak au four – natürlich nach originalem DDR-Rezept! Aber auch das Osseria in der Langhansstraße 103 in Berlin Weißensee möchte 40 Jahre kulinarischer DDR-Geschichte weiter leben lassen und bietet seinen Gästen Soljanka, Senfeier, Broiler, falschen Hasen oder Jägerschnitzel. Gebrauchsgegenstände aus DDR-Zeiten schmücken den Gastraum und machen das Feeling komplett. Die Atmosphäre und den Duft vom Ostberlin der 70er und 80er Jahre kann man in der Volkskammer in der Straße der Pariser Kommune 18b genießen. Bei Würzfleisch, hausgemachter Sülze oder Eisbein mit Sauerkraut und Erbsenbrei wird manch älterem Zeitgenossen bestimmt ein nostalgisches Lächeln über die Lippen huschen.

Sie haben Appetit auf ein typisches Ostberliner Rezept bekommen? Schauen Sie in einem der genannten Restaurants vorbei oder zaubern Sie eine typische Soljanka bei sich zuhause. Wir zeigen Ihnen hier, wie das geht.



Quelle: bernjuer / photocase.de

Für eine typische Soljanka brauchen Sie folgende Zutaten:

2 kg Kassler oder Schnitzfleisch (Schwein), in kleine Stücke geschnitten

350 g Fleischwurst oder Jagdwurst

4 große Zwiebeln, klein gehackt
2 Gläser Gewürzgurken, klein gehackt
2 Gläser Letscho
300g Kirschtomaten, gewürfelt
1 Becher Schmand
Salz und Pfeffer
Ketchup zum Andicken
Paprikapulver, edelsüß
etwas Wasser
Öl

Und so geht`s:

Zunächst braten Sie das Fleisch in heißem Öl in einer Pfanne an. Schmecken Sie es dann mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzig ab. Danach fügen Sie die Jagdwurst und die Zwiebeln hinzu. Füllen Sie alles in einen großen Topf, fügen Sie die Gurken- und die Tomatenwürfel hinzu und löschen Sie alles mit den zwei Gläsern Letscho ab. Füllen Sie dann die Mischung mit etwas Wasser auf, bis die Konsistenz noch cremig, aber nicht zu dick ist. Lassen Sie alles ca. 30 Minuten köcheln, bis das Fleisch schön weich geworden ist. Bei Bedarf kann etwas Wasser und auch Ketchup dazu gegeben werden beziehungsweise kann ebenso nach Belieben nachgewürzt werden. Zum Verfeinern stellen Sie kleine Schalen mit Schmand bereit.

Guten Appetit!